

schiefer



pale rosé 2024

blaufränkisch, merlot

trinktemperatur 10-12°C

ideale trinkreife von jetzt - 2030

uwe schiefer:

würziger, aromenintensiver wein mit struktur und mineralität. ideal zu sommerlichen, leichten speisen jeglicher art. lässt sich wunderbar einfach solo genießen.

- SCHIEFER. PUR.!!!“

weingarten

- 🍷 eisenberg, königsberg, csaterberg
- 🍷 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- 🍷 15-25 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 22. september (csaterberg), 30. september (königsberg)
& 02. oktober (eisenberg)

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, klärschonung, alkoholische gärung im
inoxtank max. 28°temp., natürliche malolaktik , abstich
- 🍷 ausbau: 10 monate im großen stahltank 3200l
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13,1%, säure: 6,7g/l, restzucker: 1,1g/l